



412129S-2021



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0001S-2021

香辛料调味品

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

郑州市绿香园调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东方、王保法。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZLX0001S-2018。

H N
Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食香辛料调味品。

根据添加原料种类不同可分为：单一型香辛料调味品、复合型香辛料调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、橘皮（陈皮）、白果、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.4 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有该产品应有的状态，无霉变	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g /100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12

注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、辣椒、麻椒、八角、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、砂仁、桂皮、肉桂、姜、甘草、丁香、月桂叶（香叶）、高良姜、孜然、山奈、白胡椒、黑胡椒、草果中的一种或几种为原料，添加或不添加白果、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、茶叶碎（红茶、绿茶）中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食香辛料调味品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市绿香园调味食品有限公司